

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №2 г. Пестово»

Рассмотрено  
педагогическим советом  
протокол от 28.08.2015 №1

Согласовано  
Заместитель директора по УР  
*Евсеева*  
Дата согласования 28.08.2015

М.Г. Евсева

 Утверждено  
приказом по МАОУ СОШ №2  
от 28.08.2015 №64  
Директор *Егорова* М.А. Егорова

Рабочая программа по технологии  
6 класс  
2015-2016 учебный год

г. Пестово  
2015 год

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена с учетом Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения

При разработке данной Рабочей программы за основу взяты Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010. – 96с. – (Стандарты второго поколения); руководители: А.А.Кузнецов, М.В.Рыжаков, А.М.Кондаков, рекомендованная Минобрнауки РФ в соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования на базовом уровне.

При составлении Программы учитывались следующие **нормативно - правовые документы**:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный базисный учебный план, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 марта 2004 года № 1312, в редакции приказов Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 августа 2008 года № 241, от 30 августа 2010 года № 889, от 3 июня 2011 года № 1994;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования Минобрнауки РФ. – М.: Просвещение, 2011. – 48 с. – (Стандарты второго поколения)
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 4 октября 2010 г. N 986 г. Москва «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений»
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях;

### **Цели и задачи образовательной области «Технология»**

**Основной (стратегической) целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

**Тактическими задачами** изучения учебного предмета «Технология» являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.
- Формирование представлений о культуре труда, производства.
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности.
- Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно - исследовательской деятельности.

### **Организация образовательного процесса**

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связано с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике

свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. Обучение строится с учетом внутрипредметных связей, логики учебного процесса и возрастных особенностей учащихся.

Реализовать программу планируется в условиях **классно-урочной, системы обучения.**

Основной **формой обучения** является *учебно-практическая деятельность* учащихся.

**Используемые технологии:** интеграция *традиционной, развивающего обучения, модульного обучения, метод проектов.*

**Приоритетными методами** являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

**Ведущей структурной моделью** для организации занятий по технологии является комбинированный урок (бинарный).

**Формы организации работы** учащихся: индивидуальная, фронтальная, групповая.

**Формы учебных занятий:** ролевые игры, урок-лекция, семинары, лабораторные работы, практическое занятие, проектные работы, презентации.

**Виды деятельности** учащихся: устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, рефлексия.

**Формы :** урок (занятие) Методика проведения урока «Технологии» отличается от уроков гуманитарного и естественно-математического циклов, в нем предусматривается взаимодействие теоретической и практической деятельности учащихся в учебных мастерских и составляет сдвоенность уроков.

**Типы уроков:** урок изучение нового материала; урок совершенствования знаний, умений и навыков; урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков; бинарный урок; урок контроля умений и навыков.

**Виды уроков:** урок – беседа, лабораторно-практическое занятие, урок – экскурсия , урок – игра ,выполнение учебного проекта

**Методы обучения:**

**Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:**

1)словесные, наглядные, практические; 2) индуктивные, дедуктивные; 3)репродуктивные, проблемно-поисковые;4) самостоятельные, несамостоятельные.

**Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:**

1)стимулирование и мотивация интереса к учению; 2)стимулирование долга и ответственности в учении.

**Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:**

1)устного контроля и самоконтроля; 2)письменного контроля и самоконтроля; 3)лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

### **Критерий оценки качества знаний и умений по технологии**

Оценивание по направлению «Технологии ведения дома» выявляет соответствие уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС.

В критерии оценки, определяющие подготовку учащегося, входят:

- общая подготовленность, организация рабочего места, научность, технологичность и логика изложения материала;
- уровень освоения теоретического материала, предусмотренного программой по предмету;
- умения использовать теоретические знания при выполнении текущих заданий, практических работ, упражнений;
- соблюдение этапов технологии изготовления, норм времени, качество выполнения технологических операций и приёмов;

- соблюдение правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

**Уровень подготовки** оценивается в баллах: 5 – «отлично»; 4 – «хорошо»; 3 – «удовлетворительно»; 2 – «неудовлетворительно».

### **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности. Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» — интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

### **Количество часов для изучения отдельных разделов и тем программы**

№	наименование разделов	всего часов	в том числе		
			теоретическая часть	лабораторные и практические работы	контрольные и проверочные работы
1	Кулинария	14	7	7	пр.р.№1
2	Оформление интерьера.	2	0,5	1,5	
3	Художественные ремёсла.	12	4	8	пр.р №2
4	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	34	13	21	пр.р №3, пр.р №4
5	Ремонтные работы	2	0,5	1,5	
6	Творческие проекты	4	1	3	итог.контр.р №5
Итого :		68	26	42	

### **Место предмета в базисном учебном плане**

На изучение предмета в 6 классе отводится 2 часа в неделю, итого 68 ч. за учебный год. Основная часть учебного времени (не менее 70%) выделяется на практическую деятельность — овладение общетрудовыми умениями и навыками, выполнение творческих проектов.

### **Учебно-методический комплекс**

Обучение по данной программе ведется с использованием *учебника* «Технология. Обслуживающий труд.6 класс.», под редакцией О.А. Кожинной, Москва, изд. «Дрофа», 2012 г., входящего в Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях.

При изучения раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» используется учебное пособие «Технология обработки ткани. 6 класс» В. Чернякова, Москва, «Просвещение», 2009 г.

Для **контроля** процесса формирования знаний по изучаемым темам и диагностирования уровня сформированности УУД используются пособия:

- «Диагностика достижений учащихся по образовательной области «Технология», под ред. П.А.Петрякова. – Великий Новгород: НовГУ им. Ярослава Мудрого; Институт образовательного маркетинга и кадровых ресурсов, 2001. – 84 с.
- «Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии» - сост. В.М.Казакевич, А.В.Марченко. – М.: Дрофа, 2000.- 256 с.

### **Материально-техническое обеспечение учебного предмета.**

1. Технические средства обучения (ПК).
2. Печатные пособия (таблицы, раздаточные пособия, альбомы).
3. Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей).
4. Оборудование и приспособления (машины швейные, оверлок, утюг, доска гладильная, ножницы, манекен, лента сантиметровая, линейки портновские, иглы швейные, иглы машинные, наперстки, угольники и т.д.).
5. Образовательные ресурсы сети Интернет.

### **Ценностные ориентиры учебного предмета.**

В результате обучения учащиеся *овладевают*:

- трудовыми технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимой для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела *получает возможность*:  
познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками ;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов с созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуальным контролем качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- выполнения безопасных приемов труда и правил санитарии и гигиены;

## Содержание учебного курса

### Раздел **Кулинария (12 ч)**

#### **Тема *Физиология питания (2 ч)***

##### Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

*Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспрессметоды определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.*

#### **Тема *Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2 ч)***

##### Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшеничной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой

каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

#### Практические работы

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

#### Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Пшенная каша.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Макароны отварные с сыром.
6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.

### *Тема **Блюда из молока и молочных продуктов (2 ч)***

#### Основные теоретические сведения

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу). Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. .

#### Практические работы

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление блюда из творога.

#### Примерный перечень блюд

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.

8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом.

## ***Тема 2. Мука и мучные изделия. Изделия из теста (2 ч)***

### Основные теоретические сведения

Виды муки. Виды теста. Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

### Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление вареников.

### Примерный перечень блюд

1. Пельмени
2. Вареники с творогом
3. Вареники с картошкой

## ***Тема Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)***

### Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспрессметоды определения качества рыбы. Шифр на консервных банках. Механическая обработка рыбы. Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка). Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе). Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов. Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки



(мучной, красной, белой, сахарной). Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

#### Практические работы

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

#### Примерный перечень блюд

1. Треска отварная с картофелем.
2. Суп рыбный.
3. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
4. Салат из крабов или кальмаров.
5. Сельдь с овощами.

#### *Тема Сервировка стола. Этикет.(1 ч)*

##### Основные теоретические сведения

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

##### Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

#### *Тема Сладкие блюда и десерты (1ч)*

##### Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях.

Подача десерта к столу.

##### Практическая работа

Выбор и оформление рецептов сладких и десертных блюд.

##### Примерный перечень блюд

1. Ягодное желе.
2. Компот из яблок и груш
3. Компот из слив.

## Раздел **Художественные ремесла (12 ч)**

### *Тема **Вышивка крестом (12ч)***

#### Основные теоретические сведения

Традиции, обряды, семейные праздники. Вышивка, как традиционный вид рукоделия. Виды вышивки, свободная и счетная вышивка. Украшение швейных изделий вышивкой. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Организация рабочего места для вышивки. Выбор рисунка и способы перевода его на ткань; способы увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Подбор материалов для вышивки. Способы вышивки крестом. Оформление готового изделия; уход за вышитым изделием.

#### Практические работы

1. Закрепление рабочей нити.
2. Технология выполнения вышивки крестика.
3. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков.
4. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков.
5. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх.
6. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием.
7. Выполнение горизонтального ряда крестиков.
8. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх.
9. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз.
10. Диагональное расположение крестов.
11. Закрепление нитки. Оформление края изделия.
12. Стирка и глажение вышитых изделий.
13. Оформление вышивки в рамку.

#### Примерный перечень блюд

1. Изготовление сувенира с вышивкой крестиком.
2. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, носового платка.

## Раздел **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26 ч)**

### *Тема **Элементы материаловедения (2 ч)***

#### Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Технология производства и свойства натуральных волокон. Свойства тканей из натуральных волокон. Использование тканей из шерстяных и шелковых волокон при производстве одежды. Уход за изделиями из натуральных волокон.

#### Практические работы

1. Изучение свойств тканей из натуральных волокон.
2. Составление коллекции образцов тканей из натуральных волокон животного происхождения.

### ***Тема Элементы машиноведения(4 ч)***

#### Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство челнока универсальной швейной машины. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Безопасные приемы работы на электрической швейной машине.

#### Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.
4. Выполнение образцов машинных швов.

### ***Тема Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч)***

#### Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

#### Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

### ***Тема Технология изготовления плечевого изделия (18 ч)***

#### Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.

6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий:

ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

#### Раздел **Ремонтные работы (4ч)**

*Тема Уход за одеждой. Ремонт подкладки одежды и карманов. (2ч)*

Основные теоретические сведения

Виды подкладок швейных изделий. Способы ремонта подкладки одежды. Подбор необходимых материалов и приспособлений. Способы ремонта карманов одежды. Технология выполнения ремонта одежды.

Практические работы

Ремонт подкладки швейного изделия.

Ремонт кармана одежды.

Выполнение образцов пришивания пуговиц.

*Тема Замена фурнитуры. Пришивание пуговиц. (2ч)*

Основные теоретические сведения

Виды фурнитуры, используемой при пошиве одежды. Виды пуговиц. Подбор пуговиц, инструментов и материалов. Способы пришивания пуговиц.

Практические работы

Выполнение образцов пришивания пуговиц.

#### Раздел **Гигиена девушки. Косметика (4 ч)**

Основные теоретические сведения

Значение здорового образа жизни. Уход за волосами. Типы волос. Выбор средств по уходу за волосами. Требования к прическе школьницы. Выбор прически в зависимости от типа волос, овала и особенностей лица. Подбор инструментов и приспособлений для выполнения прически.

Практические работы

1. Определение типа волос.

2. Подбор средств по уходу за волосами.

3. Подбор прически.

4. Выполнение эскиза прически.

Оформление мини-проекта.

#### Раздел **Интерьер (4 ч)**

*Тема Интерьер жилого дома (2 ч.)*

Основные теоретические сведения

Требования к интерьеру жилой комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере изделий декоративно-прикладного искусства.

### Практические работы

1. Выполнение эскиза интерьера комнаты.
2. Выполнение эскизов сувениров для украшения комнаты и др.

*Тема Освещение помещения. Уборка жилых и производственных помещений. (2 ч.)*

### Основные теоретические сведения

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы светильников.

### Практические работы

Выполнение эскиза интерьера комнаты с использованием светильников.

## Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4ч)

### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность**

### Основные теоретические сведения

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы работы над проектом. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

### Практические работы

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

### Варианты творческих проектов:

«Масленица»

«Праздничный стол»

«Вышитый подарок маме»

«Прическа для школы» и др.

## Тематическое планирование

Перечень разделов и тем; количество часов на изучение	№ занятия	Тема занятия	Универсальные учебные действия (к разделу)	Основные виды деятельности обучающихся	Региональное содержание	Дом. задание	Примерная дата проведения
Кулинария (12 ч.)			Экологическое сознание; знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих				

			технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях. Выраженная устойчивая учебно-познавательная мотивация и интерес к учению; готовность к самообразованию и самовоспитанию; умение адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение; способность основам прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса; уважение к ценностям семьи, любовь к природе.			
	1-2	Физиология питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.		Изучение основ физиологии питания. Поиск и обсуждение информации о содержании мин. веществ в продуктах питания.		§3, табл.1 за п.
	3-4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление второго блюда. Сан-гигиенические требования.		Чтение информации на упаковках. Анализ состава пищевых веществ в продуктах. Выполнение механической кулинарной обработки крупы. Определение соотношения крупы и жидкости при варке. Приготовление и оформление блюда из крупы и макаронных изделий. Определение консистенции блюда. Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи.		§4, отв. на вопр. стр.25

				Организация рабочего места.			
	5-6	Значение молока и молочных продуктов. Приготовление блюд из молока.		<p>Определение качества молока органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Определение соков хранения молока и молочных продуктов в разных условиях. Приготовление блюда из молока (каша, суп).</p> <p>Соблюдение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, с горячими жидкостями.</p>		§5, тв. зад. стр.32	
	7-8	Мука и мучные изделия. Виды теста. Технология приготовления теста. Приготовление блюд из теста.		<p>Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста. Выполнение механической кулинарной обработки муки.</p> <p>Приготовление теста для блинов.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями.</p> <p>Сервировка стола и дегустация готового блюда.</p>		чит. записи в тетради	
	9-10	Рыба и морепродукты. Способы первичной и тепловой обработки рыбы. Приготовление рыбных блюд.		<p>Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Определение срока годности консервов. Выбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы. Планирование последовательности технологических операции по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Освоение безопасных приемов труда. Приготовление блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p>		чит. §7, подг.к пров. раб.	

	11-12	Сервировка стола к ужину. Правила этикета. Приготовление сладких блюд. Проверочная работа по теме «Кулинария»		Ознакомление с правилами сервировки стола. Обсуждение вариантов сервировки стола к ужину. Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду. Поиск и обсуждение рецептов приготовления десертов. Приготовление компота.		§9, тв. зад. стр.67	
<b>Художественные ремесла (12 ч.)</b>			Выражение устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению; готовность к самообразованию и самовоспитанию; умение делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.				
<i>Вышивка (12ч.)</i>							
	13-14	Традиции, обряды, семейные праздники. Отделка одежды вышивкой.		Ознакомление с традициями, обрядами и семейными праздниками нашего края. Подборка и анализ информации о способах и видах отделки одежды вышивкой.	РК	Подг. сообщение по теме «Вышивка»	
	15-16	Экскурсия на выставку декоративно-прикладного искусства.		Ознакомление с особенностями отделки национальной русской одежды и новгородского костюма вышивкой.	РК		
	17-18	Понятия: композиция, ритм, раппорт, орнамент. Виды вышивки крестом. Правила безопасности		Ознакомление с определениями и понятиями, используемыми в вышивке. Изучение образцов и выявление особенностей видов вышивки крестом. Повторение правил безопасности труда при	РК	§35, отв. на вопр. стр.237	



		труда при выполнении ручных работ.		выполнении ручных работ.			
	19-20	Технология вышивки крестом. Выбор рисунка; нанесение его на ткань. Подбор и подготовка материалов и приспособлений для вышивки.		Изучение приемов вышивки крестом. Подбор материалов для вышивки. Освоение способов перевода рисунка на ткань.		подгот. выст. на тему «Вышивка крестом»	
	21-22	Цвет в вышивке. Способы увеличения и уменьшения рисунка. Вышивка рисунка крестиком.		Подборка цветовых сочетаний для вышивки. Осваивать приемов увеличения и уменьшения рисунка для вышивки. Освоение приемов вышивки рисунка крестом.		повт. записи в раб.тетр.	
	23-24	Способы оформления вышитого изделия. Уход за вышитым изделием.		Сбор информации о способах оформления вышитого изделия. Выполнение способов влажно-тепловой обработки вышитого изделия. Оформление готового изделия. Соблюдение правил хранения вышитого изделия.		повт. правила эл. безопасности.	
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>  <b>(32 ч.)</b>			Устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива; планирование пути достижения целей; устанавливание целевых приоритеты; умение самостоятельно контролировать своё время и действия, управление ими; умение адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в				

			самостоятельной деятельности; прилагать волевые усилия и преодолевать трудности на пути достижения целей;				
<i>Элементы материаловедения (2 ч.)</i>			Умение самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента; выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов; организовывать исследование с целью проверки гипотез; делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации; строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;				
	25-26	Натуральные волокна животного происхождения; их свойства. Виды переплетения нитей в тканях.		Изучение видов волокон животного происхождения. Определять свойства натуральных волокон. Исследование образцов переплетения нитей в тканях и определение их видов.		§12,13, отв. на вопр. стр.94	
<i>Элементы машиноведения. (4 ч.)</i>			Умение адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации; основам прогнозирования как				

			предвидения будущих событий и развития процесса; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях.				
	27-28	Назначение, устройство и принцип действия универсальной швейной машины. Уход за машиной; устранение неполадок. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда.		Изучение устройства и принципа действия современной бытовой швейной машины. Ознакомление с приёмами ухода за швейной машиной и способами устранения неполадок. Освоение приемов замены иглы, сборки и разборки челнока. Соблюдение санитарных требований при работе на швейной машине.		§15-17 читать	
	29-30	Применение фигурных машинных строчек для художественного оформления одежды. Выполнение образцов машинных швов.		Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Выполнение образцов машинных швов. Овладение безопасными приемами труда.		Оформить образцы швов	
<i>Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. (8 ч.)</i>			целеполагание, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную; умение самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;				

	31-32	Виды легкой одежды и предъявляемые к ней требования. Снятие мерок для построения чертежа ночной сорочки.		Сбор и анализ информации о разновидностях легкой одежды. Ознакомление с требованиями, предъявляемыми к легкой одежде. Снятие мерок и запись результатов измерения.		повт. прав. снятия мерок	
	33-34	Расчет конструкции ночной сорочки. Построение чертежа сорочки в М 1:4		Выполнение расчетов конструкции ночной сорочки и построение чертежа в масштабе М 1:4		Оформить чертеж сорочки	
	35-36	Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование ночной сорочки и плечевых изделий на ее основе.		Знакомство со способами моделирования плечевых изделий. Освоение приемов моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Выполнение эскизов моделей ночной сорочки.		Выполнить эскизы ночных сорочек; подг. к провер. работе	
	37-38	Изготовление выкройки ночной сорочки в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою. Проверочная работа по теме «Конструирование и моделирование швейного изделия».		Изготовление выкройки ночной сорочки в натуральную величину. Выполнение приемов подготовки выкройки к раскрою		Подготовить ткань, инструменты	
<i>Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. (18ч.)</i>			Умение строить жизненные планы с учётом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий; устойчивый познавательный интерес и становление				

			<p>смыслообразующей функции познавательного мотива; планировать пути достижения целей; устанавливать целевые приоритеты; уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им; адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности; основам саморегуляции эмоциональных состояний; прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей; все коммуникативные и познавательные УУД.</p>				
	39-40	<p>Технология раскроя швейных изделий. Раскрой ночной сорочки.</p>		<p>Освоение правил раскроя швейных изделий. Проведение подготовки ткани к раскрою. Выполнение раскладки деталей выкройки на ткани. Проведение раскроя ночной сорочки.</p>		повт. правила раскроя шв. изд.	
	41-42	<p>Подготовка деталей кроя к обработке Прокладывание контрольных линий и копировальных стежков.</p>		<p>Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Выполнение копировальных стежков для перевода меловых линий.</p>		повт-ть виды ручн. швов	
	43-44	<p>Подготовка изделия к примерке (скалывание и сметывание деталей).</p>		<p>Соединение деталей изделия ручными стежками. Подготовка и проведение примерки сорочки, исправление недочетов.</p>		повт. правила примерки и	

		Проведение примерки, исправление недочетов.		Проведение самоконтроля.			
	45-46	Пошив сорочки. Обработка кокетки (застежки).		Ознакомление с видами кокеток и приемами их обработки. Стачивание деталей кокетки сорочки. Овладение безопасными приемами работы.		повт. виды соединительных швов	
	47-48	Работа над швейным изделием. Стачивание и обработка боковых и плечевых срезов.		Стачивание и обработка боковых срезов для предохранения от осыпания. Соблюдение правил безопасности труда.		повторять правила безопасности труда	
	49-50	Изготовление плечевого изделия. Способы обработки горловины (подкройная обтачка, окантовка)		Ознакомление со способами обработки горловины. Выбор способа и обработка горловины сорочки. Проведение самоконтроля.		повт. виды краевых швов	
	51-52	Пошив сорочки. Обработка рукавов.		Ознакомление с видами рукавов. Обработка рукавов ночной сорочки. Соблюдение правил безопасности труда.		повторять правила безопасности труда на швейной машине.	
	53-54	Работа над швейным изделием. Обработка нижнего среза изделия.		Ознакомление с вариантами обработки нижнего среза. Выполнение обработки нижнего среза. Овладение безопасными приемами труда.		подготовка к проведению работы	
	55-56	Выполнение отделки и влажно-тепловой обработки изделия. Оценка выполненной работы.		Ознакомление с видами отделки. Выбор варианта отделки для оформления сорочки. Выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Оценка качества			

		Проверочная работа по теме «Технология изготовления швейного изделия».		выполненной работы, анализ ошибок.			
<b>Ремонтные работы</b> (4 ч.)			Уважительное отношение к окружающим; бережное отношение к имуществу; оптимизм в восприятии мира; формирование эстетического вкуса;				
	57-58	Уход за одеждой. Ремонт подкладки одежды и карманов.		Ознакомление с требованиями к внешнему виду одежды и средствами по уходу за ней. Подбор материалов для ремонта швейного изделия. Выполнение ремонта образца кармана.		§38, зап. табл. ср.257	
	59-60	Виды фурнитуры; ее замена. Пришивание пуговиц.		Сбор и анализ информации о видах фурнитуры. Ознакомление с правилами подбора пуговиц, материалов и инструментов для ремонта одежды. Изготовление образца пришивания пуговиц.		оформить образцы пришивания пуговиц	
<b>Гигиена девушки. Косметика.</b> (4 ч.)			Признание ценности здоровья, своего и других людей; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий ;				
	61-62	Общие сведения о волосах. Типы волос. Инструменты и средства ухода за волосами.		Изучение информации о значении здорового образа жизни. Сбор сведений о способах ухода за волосами. Определение типа волос. Выбор средств по уходу за волосами.		подготовить выступление по теме «Прическа школьницы»	
	63-64	Требования к прическе школьницы.		Разработка требований к прическе школьницы. Выбор прически в		Оформить	

		<p>Определение типа лица. Выбор прически. Мини-проект.</p>		<p>зависимости от типа волос, овала и особенностей лица. Подбор инструментов и приспособлений для выполнения прически. Работа над проектом. Оформление пояснительной записки.</p>		проект	
<p><b>Оформление интерьера (4 ч.)</b></p>			<p>Моральное сознание на конвенциональном уровне, способность к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства; устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям; умение учитывать и координировать отличные от собственной, позиции других людей, в сотрудничестве; учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;</p>				
<p><i>Интерьер жилого дома.</i> <i>(4 ч.)</i></p>	65-66	<p>Композиция в интерьере. Оформление интерьера предметами декоративно-прикладного искусства. Выполнение эскиза интерьера.</p>		<p>Ознакомление с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Анализ вариантов оформления интерьера предметами декоративно-прикладного искусства. Выполнение эскиза интерьера комнаты.</p>		Оформить эскиз интерьера комнаты	



	67-68	Освещение помещения. Уборка жилых и производственных помещений. Составление плана уборки.		Сбор информации о соблюдении требований санитарии и гигиены в жилом помещении и значении правильного освещения. Обсуждение вида освещения и вариантов светильников, используемых в жилых помещениях. Составление плана уборки помещения.			
--	-------	---	--	--	--	--	--

### Результаты изучения предмета «Технология»

Одной из важных задач обучения в основной школе является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

**Метапредметными результатами** являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической информации для проектирования и создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производств;

#### В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- расчет себестоимости продукта труда;

#### В мотивационной сфере:

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

#### В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

#### В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов коллектива;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

#### В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движения рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.